Krem pietruszkowo-selerowy

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3043 razy.

SKŁADNIKI

* 150 g marchwi

* 150 g pietruszki

* 150 g selera

* 1 szalotka

* 1 łyżka masła

* 250 ml mleka

* sól, pieprz

* 1 łyżeczka suszonego tymianku

* pieprz kajeński

* 125 ml śmietany kremówki

* 1/2 pęczka natki pietruszki

Marchew, pietruszkę i seler oczyścić, opłukać, osączyć i pokroić w małą kostkę. Szalotkę oczyścić i posiekać. W dużym garnku roztopić masło i poddusić w nim przygotowane warzywa. Wlać mleko i 0,5 litra wody. Całość doprawić solą, pieprzem, pieprzem kajeńskim i tymiankiem.

Gotować na wolnym ogniu pod przykryciem około 20 minut.

Zupę zmiksować. Śmietanę ubić, dodać do przestudzonej zupy i delikatnie wymieszać. Natkę pietruszki opłukać, osączyć i posiekać.

Zupę podgrzać, wlać do talerzy lub kamionkowych miseczek. Każdą porcję posypać pietruszką.

Podawać z bagietką.

Źródło: Telegazeta TVP2